



**CUBETAS GASTRONORM /
GASTRONORM CONTAINERS /
BACS GASTRONORME /
GASTRONORM BEHÄLTER**

5.1	INOX 18/10 / 18/10 ST/STEEL / INOX 18/10 / EDELSTAHL 18/10	156
5.2	CUBETAS GN SP3 / SP3 GN PANS / BACS GN SP3 / GASTRONORM BEHÄLTER SP3 /	159
5.3	COMPLEMENTOS GASTRONORM / GASTRONORM ACCESSORIES / ACCESSOIRES GASTRONORME / GASTRONORM ASSESSOIRES	163
5.4	CON FONDO DIFUSOR / WITH SANDWICH BOTTOM / AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR / MIT SANDWICHBODEN	165
5.5	POLICARBONATO / POLYCARBONATE / POLYCARBONATE / POLYCARBONAT	166
5.6	SIN BISFENOL-A / BISPHENOL-A FREE / SANS BISPHÉNOL-A / OHNE BISFENOL-A	168
5.7	POLIPROPILENO / POLYPROPYLENE / POLYPROPYLÈNE / POLYPROPYLEN	170
5.8	VIOLET COLLECTION	172

5.1 CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER

CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER

CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER

ESPAÑOL

Conforme a la norma en-631.2 Pujadas ofrece una de las gamas de cubetas gastronorm de fabricación propia más amplia del mercado

ENGLISH

According to en-631.2 Pujadas offers one of the most specialized ranges, in-house manufacturing, of gastronorm containers in the market

FRANCAIS

Suivant la norme en-631.2 Pujadas propose une des gammes de bacs gastronorme de propre fabrication des plus spécialisés du marché

DEUTSCH

Entsprechend der norm EN-631.2 bietet Pujadas aus eigener Herstellung eine der breitesten Produktpalette im handel an.

ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL / ACIER INOXYDABLE / ROSTFREIER STAHL 18/10



BORDES REFORZADOS / REINFORCED EDGES / BORDS RENFORCÉS / VERSTÄRKTÉ RÄNDER

GEOMETRÍA ADAPTADA: + LIMPIEZA + CAPACIDAD / RADIOUS SPECIALLY DESIGNED FOR: + CAPACITY + CLEANING / GÉOMÉTRIE ADAPTÉE: + PROPRETÉ + CAPACITÉ / RADIUS SPEZIELL DESIGN: + KAPAZITÄT + REINIGUNG

SUPER PAN 3 ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL / ACIER INOXYDABLE / ROSTFREIER STAHL 18/10



ESQUINAS REFORZADAS CON FORMA DE PICO / REINFORCED SPOUTED-SHAPE CORNERS / COINS RENFORCÉS EN FORME DE BEC / VERSTÄRKTÉ ECKEN IN AUSGIESSFORM

RADIO ESTRECHO / NARROW RADIUS / RAYON ÉTROIT / ENGEN RADIUS

APILADO ANTIATASCOS / ANTI-JAM STACKING LUGS / POINTES D'EMPILAGE ANTI-COINCENCEMENT / VERKEILUNG SICHERE STAPELNASEN

BORDES APLANADOS DE LA FUENTE / FLATTENED PAN EDGES / BORDS DE BACS GN APLATIS / ABGEFLACHTE WANNENKANTEN VERHINDERN

POLICARBONATO / POLICARBONATO / POLYCARBONATE / POLYCARBONAT

- 40 °C
+ 130 °C

BORDES REFORZADOS / REINFORCED RIMS / BORDS RENFORCÉS / VERSTÄRKTÉ RÄNDER

MARCAJE MODELO CUBETA / CONTAINER MODEL / TYPE DE BAC / MODELMARKIERUNG AM BEHÄLTER

TEXTURA PARA EVITAR RALLADAS / TEXTURING CORNERS TO AVOID SCRATCHING / CÔTÉS GRANITÉS POUR ÉVITER RAYURES / STRUKTUR UM VERKRATZUNGEN ZU VERHINDERN



MAYOR GROSOR / THICKER / PLUS ÉPAIS / DICKER

GRADUACIÓN EXTERNA DE CAPACIDAD / GRADUATIONS MARKED EXTERNALLY / ÉCHELLE DE GRADUATIONS À L'EXTÉRIEUR / EXTERNE SKALIERUNG DES FASSUNGSVERMÖGEN

CARACTERÍSTICAS MARCADAS EN EL FONDO / MAIN FEATURES MARKED ON THE BASE / CARACTERISTIQUES MARQUÉS AU FOND / EIGENSCHAFTEN IM BODEN MARKIERT

SIN BISFENOL-A / BISPHENOL-A FREE / SANS BISPHÉNOL-A / OHNE BISFENOL-A

- 40 °C
+ 90 °C



POLIPROPILENO / POLYPROPYLENE / POLYPROPYLENE / POLYPROPYLEN

- 40 °C
+ 110 °C

HERMÉTICO CON TAPA POLINORM / HERMETIC WITH POLINORM LID / HERMETIQUE AVEC COUVERCLE POLINORM / HERMETISCH MIT POLINORM DECKEL

BORDES REFORZADOS / REINFORCED RIMS / BORDS RENFORCÉS / VERSTÄRKTÉ RÄNDER

MARCAJE MODELO CUBETA / CONTAINER MODEL / TYPE DE BAC / MODELMARKIERUNG AM BEHÄLTER

TEXTURA PARA EVITAR RALLADAS / TEXTURING CORNERS TO AVOID SCRATCHING / CÔTÉS GRANITÉS POUR ÉVITER RAYURES / STRUKTUR UM KRATZER ZU VERHINDERN



MAYOR GROSOR / THICKER / PLUS ÉPAIS / DICKER

GRADUACIÓN EXTERNA DE CAPACIDAD / GRADUATIONS MARKED EXTERNALLY / ÉCHELLE DE GRADUATIONS À L'EXTÉRIEUR / EXTERNE SKALIERUNG DES FASSUNGSVERMÖGEN

CARACTERÍSTICAS MARCADAS EN EL FONDO / MAIN FEATURES MARKED ON THE BASE / CARACTERISTIQUES MARQUÉS AU FOND / EIGENSCHAFTEN IM BODEN MARKIERT

COCCIÓN /
COOKING /
CUISSON /
KOCHEN

PATENTED EXCLUSIVE



GN CON FONDO DIFUSOR /
GN PAN WITH SANDWICH BASE /
BAC GN AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR /
GN BACKFORM MIT SANDWICHBODEN



GN ALUMINIO ANTIADHERENTE /
NON-STICK ALUMINIUM GN PAN /
BAC GN ANTI-ADHÉSIF EN ALUMINIUM /
GN BACKFORM ALUMINIUM ANTIHAFT



BANDEJAS GN ESPECIAL HORNO /
SPECIAL OVEN GN PANS /
PLAQUES SPECIALES GN POUR FOUR /
SPEZIELLE GN OFENFORMEN

TRANSPORTE /
TRANSPORT /
TRANSPORT /
TRANSPORT



GN INOX + TAPA INOX HERMÉTICA /
ST/STEEL GN + ST/STEEL HERMETIC LID /
BAC GN INOX + COUVERCLE ÉTANCHE INOX /
GN EDELSTAHL + EDELSTAHLDECKEL HERMETISCH

TEMP. 120°C

HERMÉTICO / HERMETIC
ÉTANCHE / HERMETISCH



POLICARBONATO O CUBETA SIN BISFENOL-A + TAPA POLINORM® /
POLYCARBONATE OR BPA FREE + POLINORM® LID /
POLYCARBONATE OUI SANS BPA + COUVERCLE POLINORM® /
POLYCARBONAT ODER OHNE BISFENOL-A BEHÄLTER + POLINORM®DECKEL

TEMP. 100°C



GN POLIPROPILENO + TAPA POLINORM® /
POLYPROPYLENE + POLINORM® LID /
GN POLYPROPYLENE + COUVERCLE POLINORM® /
GN POLIPROPILEN + POLINORM® DECKEL

TEMP. 90°C

ALMACENAMIENTO /
STORAGE /
STOCKAGE /
LAGERUNG



GN POLICARBONATO + TAPA POLICARBONATO /
POLYCARBONATE GN + POLYCARBONATE LID /
GN POLYCARBONATE + COUVERCLE POLYCARBONATE /
GN POLYCARBONAT + POLYCARBONAT DECKEL



GN POLICARBONATO + TAPA POLINORM® /
POLYCARBONATE GN + POLINORM® LID /
POLYCARBONATE + COUVERCLE POLINORM® /
GN POLYCARBONAT + POLINORM® DECKEL



GN POLIPROPILENO + TAPA POLINORM® /
POLYPROPYLENE + POLINORM® LID /
GN POLYPROPYLENE + COUVERCLE POLINORM® /
GN POLYPROPYLEN + POLINORM® DECKEL

V I O L E T

C O L L E C T I O N



ANTIALÉRGICO /
ALLERGEN-FREE /
ANTI ALLERGIQUE /
ANTI ALLERGIE

PRESENTACIÓN /
DISPLAY /
PRÉSENTATION /
PRÄSENTATION



GN POLICARBONATO + TAPA POLICARBONATO /
POLYCARBONATE GN + POLYCARBONATE LID /
GN POLYCARBONATE + COUVERCLE POLYCARBONATE /
POLYCARBONAT GN + POLYCARBONAT DECKEL



GN INOX CON FONDO DIFUSOR + TAPA POLICARBONATO /
ST/STEEL GN WITH SANDWICH BASE + POLYCARBONATE LID /
GN INOX AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR + POLYCARBONATE /
EDELSTAHL GN MIT SANDWICHBODEN + POLYCARBONAT DECKEL



GN MELAMINA /
MELAMINE GN /
GN MÉLAMINE /
MELAMIN GN

VER PÁGINA / REFER TO PAGE /
VOIR PAGE / SIEHE SEITE
P. 394

5.1 SELECCIÓN CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS SELECTION / SELECTION BACS GASTRONORME / AUSWAHLÜBERSICHT GASTRONORM BEHÄLTER

INOX 18/10 /
18/10 ST/STEEL /
INOX 18/10 /
EDELSTAHL 18/10

SP3

INOX 18/10 /
18/10 ST/STEEL /
INOX 18/10 /
EDELSTAHL 18/10

INOX 18/10 FONDO DIFUSOR /
18/10 ST/STEEL SANDWICH BOTTOM /
INOX 18/10 FOND THERMO-DIFFUSEUR /
EDELSTAHL 18/10 SANDWICHBODEN

ALUMINIO ANTIADHERENTE /
NON-STICK ALUMINIUM /
ALUMINIUM ANTI-ADHÉSIF /
ALUMINIUM ANTIHAFT



NSF



NSF



NSF



VER PÁGINA / REFER TO PAGE /
VOIR PAGE / SIEHE SEITE
P. 406



VER PÁGINA / REFER TO PAGE /
VOIR PAGE / SIEHE SEITE
P. 70

PRESENTACIÓN /
APPEARANCE /
PRÉSENTATION /
PRÄSENTATION



RESISTENCIA /
ROBUSNESS /
ROBUSTESSE /
RESISTENZ



ALMACENAMIENTO /
STORAGE /
STOCKAGE /
LAGERUNG



BAÑO-MARIA /
BAIN MARIE /
BAIN-MARIE /
WASSERBAD



TEMPERATURA MAX /
TEMPERATURE MAX /
TEMPÉRATURE MAX. /
MAX. TEMPERATUR



HORNO /
OVEN /
FOUR /
OFEN



MICROONDAS /
MICRO-WAVE /
MICRO-ONDES /
MIKROWELLE



COCCIÓN /
COOKING /
CUISSON /
KOCHEIN



INDUCCIÓN /
INDUCTION /
INDUCTION /
INDUKTION



TRANSPORTE EN CALIENTE /
WARM TRANSPORTATION /
TRANSPORT CHAUD /
WARMER TRANSPORT



TAPA POLINORM /
POLINORM LID /
COUVERCLE POLINORM /
POLINORM DECKEL



ANTIATASCOS /
ANTI-JAM /
ANTI-COINCEMENT /
STAPELNASEN /



✓ RECOMENDADO / RECOMMENDED /
RECOMMANDÉ / EMPFOHLEN

● ACCEPTABLE / SUITABLE /
ACCEPTABLE / ANNEHMBAR

✗ NO RECOMENDADO / NOT RECOMMENDED /
PAS RECOMMANDÉ / NICHT EMPFOHLEN

SELECCIÓN CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS SELECTION /
SELECTION BACS GASTRONORME / AUSWAHLÜBERSICHT GASTRONORM BEHÄLTER

POLICARBONATO /
POLYCARBONATE /
POLYCARBONATE /
POLYCARBONAT

SIN BISFENOL-A /
BISPHENOL-A FREE /
SANS BISPHÉNOL-A /
OHNE BISFENOL-A

POLIPROPILENO /
POLYPROPYLENE /
POLYPROPYLENE /
POLYPROPYLEN

VIOLET
COLLECTION

MELAMINA* /
MELAMINE* /
MÉLAMINE* /
MELAMIN*



VER PÁGINA / REFER TO PAGE /
VOIR PAGE / SIEHE SEITE
P. 374

●	●	●	✓
✓	✓	●	✓
✓	✓	●	●
●	●	✗	●
130 °C	90 °C	110 °C	70 °C
130 °C	✗	✗	✗
✓	✓	✓	✗
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗
130 °C	80 °C	✗	70 °C
✓	✓	✓	✗
✗	✗	✗	✗

* AMBIENTE HÚMEDO / HUMID ENVIRONMENT / ENVIRONNEMENT HUMIDE / FEUCHTE UMGEBUNG

5.1 CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER

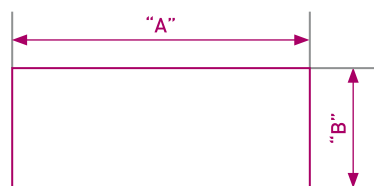
MEDIDAS Y COMBINACIONES / SIZES AND COMBINATIONS / MESURES ET COMBINAISONS / MASSE UND KOMBINATIONEN

COMBINACIONES / COMBINATIONS / COMBINAISONS / KOMBINATIONEN



MEDIDAS DE ENCASTE / FITTING MEASURES / MESURES D'EMBOÛTEMENT / MASSE DER EINSETZLÖCHER

Modelo	"A"	"B"
2/1	630	510
1/1	510	305
2/3	333	305
1/2	305	245
1/3	305	155
1/4	245	142
1/6	156	142
1/9	156	88



CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS /
BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER

TAPA GN POLINORM® / GN POLYNORM® LID / GN COUVERCLE POLYNORM® / GN POLYNORM® DECKEL

PATENTED **EXCLUSIVE**



CUBETAS GN /
GN CONTAINERS /
BACS GN

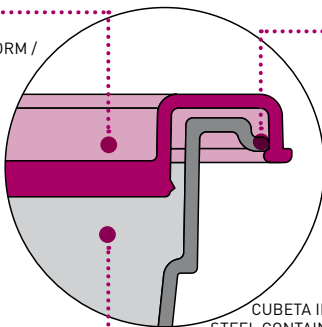
DISPONIBLE EN SEIS COLORES / AVAILABLE IN SIX COLOURS /
DISPONIBLE EN SIX COULEURS / VERFÜGBAR IN SECHS FARBEN



ADAPTABLES A / ADJUSTABLES TO / ADAPTABLE À / PASSEND ZU



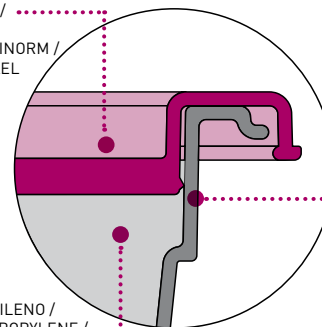
TAPA POLINORM /
POLINORM LID /
COUVERCLE POLINORM /
POLINORM DECKEL



CLIPS PARA CIERRE
CUBETA INOX Y PC /
FLAPS TO FIT WITH
GN INOX AND PC /
RAINURES POUR
CLIPSER BACS GN
INOX ET PC /
VERSCHLUSSKLEMME
FÜR EDELSTAHL UND
PC BEHÄLTER

CUBETA INOX / POLICARBONATO /
STEEL CONTAINER / POLYCARBONATE /
BAC INOX / POLYCARBONATE /
EDELSTAHL / POLYCARBONAT BEHÄLTER

TAPA POLINORM /
POLINORM LID /
COUVERCLE POLINORM /
POLINORM DECKEL



CIERRE HERMÉTICO
PARA CUBETAS DE PP /
HERMETICAL FOR PP
CONTAINERS /
HERMETIQUE SUR
BACS PP /
HERMETISCHER
VERSCHLUSS
FÜR BEHÄLTER AUS PP

CUBETA POLIPROPILENO /
CONTAINER POLYPROPYLENE /
BAC POLYPROPYLENE /
POLYPROPYLEN BEHÄLTER

5.1 CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER



GASTRONORM INOX 18/10 /
18/10 ST/STEEL GASTRONORM /
GASTRONORME INOX 18/10 /
GASTRONORM EDELSTAHL 18/10

2/1 650 x 530 mm

18/10



REF	H mm	Lts	
P210.201	20	6,20	6
P210.401	40	11,50	6
P210.651	65	18,80	6
P211.001	100	28,90	6
P211.501	150	43,10	3
P212.001	200	52,00	3

1/1 530 x 325 mm

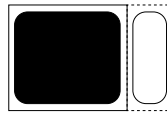
18/10



REF	H mm	Lts	
P110.201	20	2,80	6
P110.401	40	5,10	6
P110.551	55	7,00	6
P110.651	65	8,30	6
P111.001	100	14,20	6
P111.501	150	20,20	6
P112.001	200	26,00	6

2/3 353 x 325 mm

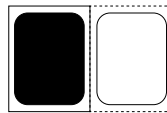
18/10



REF	H mm	Lts	
P230.201	20	1,70	6
P230.401	40	3,10	6
P230.651	65	5,60	6
P231.001	100	8,80	6
P231.501	150	13,20	6
P232.001	200	18,30	6

1/2 325 x 265 mm

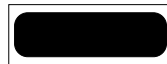
18/10



REF	H mm	Lts	
P120.201	20	1,20	6
P120.401	40	2,20	6
P120.651	65	4,10	6
P121.001	100	6,10	6
P121.501	150	9,10	6
P122.001	200	12,00	6

2/4 530 x 162 mm

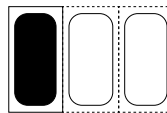
18/10



REF	H mm	Lts	
P240.401	40	1,80	6
P240.651	65	4,00	6
P241.001	100	6,00	6
P241.501	150	10,00	6

1/3 325 x 176 mm

18/10

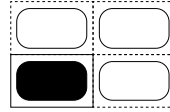


REF	H mm	Lts	
P130.201	20	0,80	6
P130.401*	40	1,50	6
P130.651	65	2,50	6
P131.001	100	3,80	6
P131.501	150	5,60	6
P132.001	200	7,30	6

IDEA!
* Cubeta GN especial para vitrinas mostrador snack.
* Special GN container for snack showcases.
* Bac GN spécial pour vitrines snack.
* Spezial GN Behälter für Snackglasvitrinen

1/4 265 x 162 mm

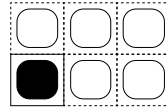
18/10



REF	H mm	Lts	
P140.201	20	0,50	6
P140.651	65	1,70	6
P141.001	100	2,80	6
P141.501	150	4,10	6
P142.001	200	5,00	6

1/6 176 x 162 mm

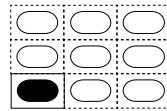
18/10



REF	H mm	Lts	
P160.651	65	1,00	6
P161.001	100	1,60	6
P161.501	150	2,20	6
P162.001	200	2,90	6

1/9 176 x 108 mm

18/10



REF	H mm	Lts	
P190.651	65	0,60	6
P191.001	100	0,80	6

**Fondos perforados para cubetas / Perforated bottoms for containers /
Egouttoirs pour bacs / Gelochte Böden für Behälter**



Aptos para cubetas SP3 hasta 100 mm de profundidad
Adjustable to SP3 upto 100 mm depth
Adaptables à bacs SP3 jusqu'à 100 mm profondeur
Geeignet für Behälter SP3 bis 100 mm tief



REF	Mod	
P215.000	2/1	1
P115.000	1/1	1
P235.000	2/3	1
P125.000	1/2	1
P135.000	1/3	1
P145.000	1/4	1

Perfiles divisorios / Adaptable bars / Barrettes de composition / Profilstege



REF	H mm	L cm	
P111.111	1/1	53,0	1
P122.222	1/2	32,5	1

Para realizar cualquier composición con las cubetas gastronorm.
To arrange any composition with gastronorm containers.
Pour réaliser toute composition avec les bacs gastronorme.
Für die Realisierung aller Kombinationen mit den GN Behälter.

Asas móviles / Falling handles / Anses tombantes / Fallgriffe

Añadir AM a la referencia de la cubeta elegida
Add AM to the GN container reference
Ajouter AM à la référence du bac GN
Fügen Sie die AM zu den ausgewählten Art.Nr. der GN
Apta para todas las medidas de cubetas
Suitable for all GN sizes
Apte sur toutes les dimensions GN
Einsetzbar an alle Größen der Behälter



Precio cubeta / Container price / Prix bac / Behälterpreis	1
---	---

Asas fijas / Fixed handles / Anses fixes / Feste Griffe

Añadir AF a la referencia de la cubeta elegida
Add AF to the GN container reference
Ajouter AF à la référence du bac GN
Fügen Sie die AF zu den ausgewählten Art.Nr. der GN
Sólo para cubetas 1/2, 1/3, 1/4 y 1/6
Only for containers 1/2, 1/3, 1/4 and 1/6
Seulement pour bacs 1/2, 1/3, 1/4 et 1/6
Nur für Behälter 1/2, 1/3, 1/4 und 1/6



Precio cubeta / Container price / Prix bac / Behälterpreis	1
---	---

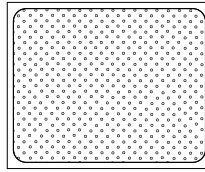
5.1 CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER



GASTRONORM INOX 18/10 /
18/10 ST/STEEL GASTRONORM /
GASTRONORME INOX 18/10 /
GASTRONORM EDELSTAHL 18/10

2/1 650 x 530 mm

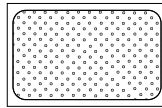
18/10



REF	H mm	
P210.202	20*	6
P210.402	40*	6
P210.652	65*	6
P211.002	100**	6
P211.502	150**	3
P212.002	200**	3

1/1 530 x 325 mm

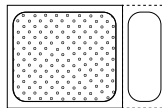
18/10



REF	H mm	
P110.202	20*	6
P110.402	40*	6
P110.552	55*	6
P110.652	65*	6
P111.002	100**	6
P111.502	150**	6
P112.002	200**	6

2/3 353 x 325 mm

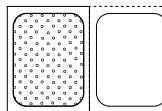
18/10



REF	H mm	
P230.202	20*	6
P230.402	40*	6
P230.652	65*	6
P231.002	100**	6
P231.502	150**	6
P232.002	200**	6

1/2 325 x 265 mm

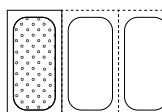
18/10



REF	H mm	
P120.652	65*	6
P121.002	100**	6
P121.502	150**	6
P122.002	200**	6

1/3 325 x 176 mm

18/10



REF	H mm	
P130.202	20*	6
P130.402	40*	6
P130.652	65*	6
P131.002	100**	6
P131.502	150**	6
P132.002	200**	6

* Fondo perforado
* Perforated bottom
* Fond perforé
* Gelochter Boden

** Fondo y laterales perforados
** Perforated bottom and sides
** Fonds et latéraux perforés
** Boden und Seiten gelocht

SP3 SUPER PAN 3



ESQUINAS REFORZADAS CON FORMA DE PICO /
REINFORCED SPOUTED-SHAPE CORNERS /
COINS RENFORCÉS EN FORME DE BEC /
VERSTÄRKT ECKEN IN AUSGIESSFORM



RADIO ESTRECHO /
NARROW RADIUS /
RAYON ÉTROIT /
ENGEN RADIUS

APILADO ANTIATASCOS /
ANTI-JAM STACKING LUGS /
POINTES D'EMPILAGE ANTI-
COINCEMENT /
VERKEILUNG SICHERE
STAPELNASEN

BORDES APLANADOS /
FLATTENED PAN EDGES /
BORDS DE BACS GN APLATIS /
ABGEFLACHTE WANNENKANTEN
VERHINDERN

1/1 530 x 325 mm

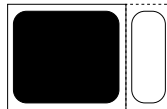
18/10



REF	H mm	Lts	
90002	20	-	6
90012	40	5,4	6
90052	55	7,3	6
90022	65	8,5	6
90042	100	13,4	6
90062	150	19,9	6
90082	200	26,1	6

2/3 353 x 325 mm

18/10



REF	H mm	Lts	
90102	20	-	6
90112	40	3,4	6
90122	65	5,4	6
90142	100	8,0	6
90162	150	11,9	6
90182	200	15,5	6

1/2 325 x 265 mm

18/10



REF	H mm	Lts	
90202	20	-	6
90212	40	2,4	6
90252	55	3,3	6
90222	65	3,8	6
90242	100	6,0	6
90262	150	8,9	6
90282	200	11,6	6

5.1 CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER

SP3

GASTRONORM INOX 18/10 /
18/10 ST/STEEL GASTRONORM /
GASTRONORME INOX 18/10 /
GASTRONORM EDELSTAHL 18/10

2/4 530 x 162 mm

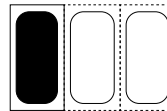
18/10



REF	H mm	Lts	
90502	20	-	6
90512	30	2,4	6
90552	55	3,1	6
90522	65	3,7	6
90542	100	5,7	3
90562	150	8,2	3

1/3 325 x 176 mm

18/10



REF	H mm	Lts	
90302	20	-	6
90312	40	1,6	6
90352	55	2,0	6
90322	65	2,4	6
90342	100	3,7	6
90362	150	5,5	6
90382	200	7,1	3

1/4 265 x 162 mm

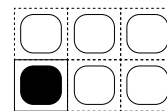
18/10



REF	H mm	Lts	
90402	20	-	6
90412	40	1,1	6
90452	55	1,5	6
90422	65	1,7	6
90442	100	2,6	6
90462	150	3,8	6
90482	200	4,8	3

1/6 176 x 162 mm

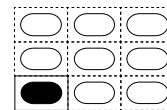
18/10



REF	H mm	Lts	
90622	65	1,1	6
90642	100	1,6	6
90662	150	2,3	6
90682	200	3,0	6

1/9 176 x 108 mm

18/10



REF	H mm	Lts	
90922	65	0,60	6
90942	100	0,80	6

93100 Tapa / Lid / Couvercle / Deckel

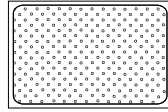
18/10



REF	Mod	
93100	1/1	6
93110	2/3	6
93200	1/2	6
93500	2/4	6
93300	1/3	6
93400	1/4	6

1/1 530 x 325 mm

18/10

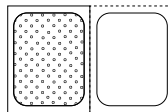


REF	H mm	
90013	40*	6
90053	55*	6
90023	65*	6
90043	100**	6
90063	150**	6

*Fondo perforado. **Fondo y laterales perforados.
*Perforated bottom. **Perforated bottom and sides.
*Fond perforé. **Fonds et latéraux perforés.
*Gelochter Boden. **Boden und Seiten gelocht.

1/2 325 x 265 mm

18/10



REF	H mm	
90213	40*	6
90223	65*	6
90243	100**	6
90263	150**	6

*Fondo perforado. **Fondo y laterales perforados.
*Perforated bottom. **Perforated bottom and sides.
*Fond perforé. **Fonds et latéraux perforés.
*Gelochter Boden. **Boden und Seiten gelocht.

TAPAS Y FONDOS PERFORADOS, SE
PUEDEN UTILIZAR LOS DE LA GAMA
DE CUBETAS INOX.
Fondos hasta 100 mm de profundidad.

LIDS AND FALSE BOTTOMS,
USE THE SAME AS OUR
STANDARD RANGE
False bottoms just to 100 mm depth.

COUVERCLES AND EGOUTTOIRS,
UTILIZER LES MEMES QUE LA
GAMME STANDARD
Egouttoirs jusqu'à 100 mm profondeur.

GELÖCHTE DECKEL UND BÖDEN,
ES KÖNNEN DIE AUS DER
EDELSTAHLBEHÄLTER-REIHE
VERWENDET WERDEN
Tiefen bis 100 mm.

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN

TAPA /
LID /
COUVERCLE /
DECKEL

P. 455



VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN

SUPER SHAPES

P. 412



5.1 CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER



GASTRONORM INOX 18/10 /
18/10 ST/STEEL GASTRONORM /
GASTRONORME INOX 18/10 /
GASTRONORM EDELSTAHL 18/10

Tapa Polinorm® / Polinorm® Lid / Couvercle Polinorm® / Polinorm® Deckel

PATENTED / EXCLUSIVE



Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3 /
St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range /
Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme SP3 /
GN Behälter rostfrei, PC, ohne Bisfenol-A und PP. Edelstahlbehälter GN, PC,
ohne Bisphenol-A und PP. Nicht geeignet für SP3

REF	Mod	
P110.0 + COLOR	1/1	30
P120.0 + COLOR	1/2	60
P130.0 + COLOR	1/3	30
P140.0 + COLOR	1/4	30
P160.0 + COLOR	1/6	60
P190.0 + COLOR	1/9	30

Ref. color tapa /
Ref. colour lid /
Ref. couleur couvercle /
Art.Nr. Deckelfarbe



Tapa / Lid / Couvercle / Deckel

18/10



REF	Mod	
P110.000	1/1	1
P230.000	2/3	1
P120.000	1/2	1
P130.000	1/3	1
P140.000	1/4	1
P160.000	1/6	1
P190.000	1/9	1

Tapa plana sin asa / Flat lid without handle / Couvercle plat sans anse / Flacher Deckel ohne Griff



REF	Mod	
P110.005	1/1	1
P120.005	1/2	1

Tapa hermética / Hermetic lid / Couvercle étanche / Hermetischer Deckel

18/10



Detalle silicona
Silicone joint
Joint silicone
Detail Silikon



REF	Mod	
P110.004	1/1	1
P120.004	1/2	1
P130.004	1/3	1
P140.004	1/4	1
P160.004	1/6	1

Tapa orificio asas / Lid with splits for handles / Couvercle avec encoche pour anses / Deckel mit Öffnung für Griffe

18/10



REF	Mod	
P110.001	1/1	1
P230.001	2/3	1
P120.001	1/2	1
P130.001	1/3	1
P140.001	1/4	1
P160.001	1/6	1

Tapa orificio cacillo / Lid with split for ladle / Couvercle avec encoche pour louche / Deckel mit Öffnung für Löffel

18/10



REF	Mod	
P110.002	1/1	1
P120.002	1/2	1
P130.002	1/3	1
P140.002	1/4	1
P160.002	1/6	1

P100.002P Presentador 6 cubetas GN 1/6 inox / St/Steel stand 6 slots GN 1/6
Support bacs pour 6 GN 1/6 inox / Edelstahl Ständer für 6 GN Behälter 1/6

REF		
P100.002P		1

No incluye cubetas
Containers not included
Bacs non inclus
Behälter nicht inklusive



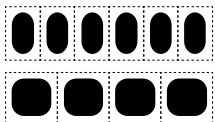
P100.004P Presentador cubetas GN / Stand for GN containers /
Support pour bacs GN / Ständer für GN Behälter

REF		
P100.004P	Soporte solo / Only stand / Support seul / Nur Ständer	1



REF	CONJUNTO / SET / LOT / SET	
P100.005P	6 - GN 1/9 65 mm	1
P100.006P	6 - GN 1/9 100 mm	1
P100.008P	4 - GN 1/6 100 mm	1

Permiten sostener / It can contain /
Il peut contenir / Einsetzmöglichkeiten



6-GN 1/9 En profundidades 65 y 100 mm
65 or 100 mm deep
Profondeurs 65 ou 100 mm
4-GN 1/6 In Tiefen von 65 und 100 mm

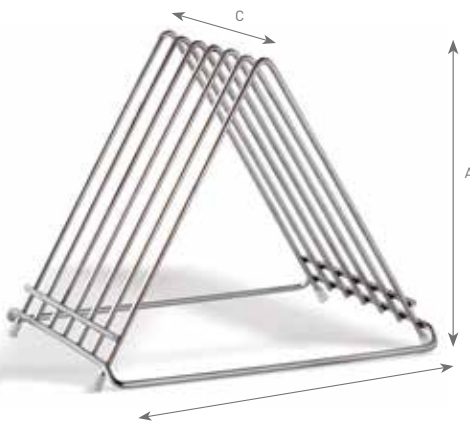
Adaptable a cubetas GN policarbonato y polipropileno
Adjustable to GN container in polycarbonate and polypropylene
Adapté à bacs GN en polycarbonate et polypropylène
Passend für GN Behälter aus Polycarbonat und Polypropylen

P100.003P Soporte para tapas GN / Stand for GN lids /
Support pour couvercles GN / Ständer für GN Deckel

REF	A cm	B cm	C cm	
P100.003P	27	31	27	1

Para 6 tapas
For 6 lids
Pour 6 couvercles
Für 6 Deckel

Distancia entre varillas 2,5 cm
Distance between wires 2,5 cm
Distance entre fils 2,5 cm
Abstand zwischen den Stäben 2,5 cm



IDEA!

Ideal para tablas de corte. Ver página 138-140
Perfect for cutting boards. Refer to page 138-140
Ideal pour planches à découper. Voir page 138-140
Ideal für Schneidbretter. Siehe Seiten 138-140

5.3 CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER

COMPLEMENTOS GASTRONORM / GASTRONORM ACCESSORIES / ACCESSOIRES GASTRONORME / GASTRONORM ASSESSOIRES



+232,2°C

PATENTED EXCLUSIVE

ESPAÑOL

Fija la tapa, el papel de aluminio o el papel film, a la cubeta, para un transporte y almacenamiento seguro. Apta para lavavajillas. Fácil de usar.

ENGLISH

Attach the lid, aluminium foil or cling film to the tray for secure transport or storage. Dishwasher safe. Easy to use.

FRANÇAIS

Fixe le couvercle, le papier d'aluminium ou le film alimentaire au bac pour transport et stockage de façon sûre. Va au lave-vaisselle. Facile à utiliser.

DEUTSCH

Befestigen Sie den Deckel, die Alu- oder Frischhaltefolie am Behälter für einen sicheren Transport und eine sichere Lagerung. Spülmaschinengeeignet. Einfache bedienung



Scan me



N-0001B Banda selladora silicona GN. Negra / GN Pan Band. Black / Bande à silicone GN. Noir / GN-Silikon-Band. Schwarz /



+232,2°C

PATENTED EXCLUSIVE



REF	TIPO / TYPE	
N-0001B	1/1	24
N-0002B	1/2	24
N-0003B	1/3	24
N-0006B	1/6	24

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN

1/1

BANDEJA GN ANTIADHERENTE / NON-STICK GN PAN TRAY / PLAQUE GN ANTI-ADHÉSIVE / ANTIHAFT TABLETT GN

ALUMINIO / ALUMINIUM

P. 70





PATENTED / EXCLUSIVE



ESPAÑOL

Cubetas GN con fondo difusor: únicas, adaptadas a la cocción en placas de inducción mediante fondo sandwich (inox-alu-inox).

ENGLISH

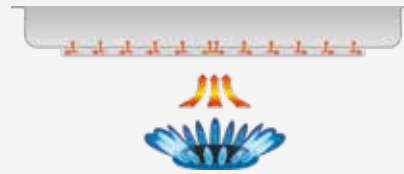
GN containers with sandwich base, suitable for cooking directly on any kind of stoves including induction.

FRANÇAIS

Bacs GN avec fond thermo-diffuseur apte sur tout type de cuisinières, surtout en induction.

DEUTSCH

GN Behälter mit Sandwichboden: Einzigartig, Geeignet für das Kochen auf Induktionskochfeldern Mittels Sandwichboden.



**Cubeta GN con fondo difusor / Sandwich bottom GN container /
Bac GN avec fond thermo-diffuseur / GN Behälter mit Sandwichboden**



PATENTED / EXCLUSIVE



INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	TIPO / TYPE	H mm	Lts	
P110.6F1	1/1	65	8,30	1
P111.0F1	1/1	100	14,20	1
P111.5F1	1/1	150	20,20	1
P120.6F1	1/2	65	4,10	1

**Cubeta GN con fondo difusor y asas / Sandwich bottom GN container with handles /
Bac GN avec fond thermo-diffuseur et anses / GN Behälter mit Sandwichboden und Griffen**



PATENTED / EXCLUSIVE



INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	TIPO / TYPE	H mm	Lts	
P111.0F2	1/1	100	14,20	1
P111.5F2	1/1	150	20,20	1

VER PRODUCTOS EN / SEE PRODUCTS ON / VOIR PRODUITS EN PAGE / SIEHE PRODUKTE IN

**CUBETA GN ANTIADHERENTE /
NON-STICK GN CONTAINER /
BAC GN ANTI-ADHÉSIVE /
GN BEHÄLTER ANTIHAFT**

P. 406



5.5 CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER

GASTRONORM POLICARBONATO /
POLYCARBONATE GASTRONORM /
GASTRONORME POLYCARBONATE /
GASTRONORM POLYCARBONAT



- 40 °C
 + 130 °C

ESPAÑOL

Utilización: almacenamiento de productos a granel, ingredientes varios en neveras o cámaras frigoríficas.
Ideales para presentación en buffets fríos.

ENGLISH

Use to store bulk products and ingredients in coolers, freezers or pantry.
Highly recommended for transportation and microwaves cooking.

FRANÇAIS

Utilisation : stockage de produits et ingrédients en vrac dans les unités réfrigérées ou placards.
Idéal pour le transport et la cuisson en four micro-ondes.

DEUTSCH

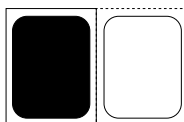
Gebrauch: Lagerung von unverpackten Lebensmittel, Verschiedenen Zutaten in Kühlschränken oder Kühlkammern.
Ideal für die Präsentation des Kalten Buffets.

1/1 530 x 325 mm



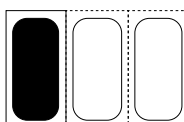
REF	H mm	Lts	
P110.6C1	65	8,70	12
P111.0C1	100	13,30	12
P111.5C1	150	19,60	12
P112.0C1	200	25,50	6

1/2 325 x 265 mm



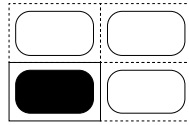
REF	H mm	Lts	
P120.6C1	65	4,00	30
P121.0C1	100	6,00	24
P121.5C1	150	8,70	24
P122.0C1	200	11,20	18

1/3 325 x 175 mm



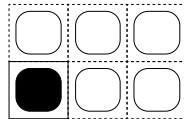
REF	H mm	Lts	
P130.6C1	65	2,35	30
P131.0C1	100	3,50	24
P131.5C1	150	5,00	24
P132.0C1	200	6,35	18

1/4 265 x 162 mm



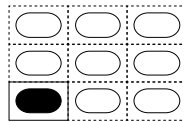
REF	H mm	Lts	
P140.6C1	65	1,65	18
P141.0C1	100	2,46	18
P141.5C1	150	3,47	12

1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	Lts	
P160.6C1	65	0,95	30
P161.0C1	100	1,40	24
P161.5C1	150	1,95	24

1/9 176 x 108 mm



REF	H mm	Lts	
P190.6C1	65	0,54	30
P191.0C1	100	0,77	30

Tapa policarbonato / Polycarbonate lid / Couvercle Polycarbonate / Polycarbonat Deckel



REF	Mod	
P110.0C1	1/1	30
P120.0C1	1/2	60
P130.0C1	1/3	30
P140.0C1	1/4	30
P160.0C1	1/6	60
P190.0C1	1/9	30

Fondo perforado / Perforated bottom / Fond perforé / Gelochter Boden



REF	Mod	
P115.0C1	1/1	36
P125.0C1	1/2	24
P135.0C1	1/3	24
P145.0C1	1/4	30
P165.0C1	1/6	30

Tapa Polinorm® / Polinorm® Lid / Couvercle Polinorm® / Polinorm® Deckel

PATENTED EXCLUSIVE



REF	Mod	
P110.0 + COLOR	1/1	30
P120.0 + COLOR	1/2	60
P130.0 + COLOR	1/3	30
P140.0 + COLOR	1/4	30
P160.0 + COLOR	1/6	60
P190.0 + COLOR	1/9	30

Ref. color tapa /
Ref. colour lid /
Ref. couleur couvercle /
Art.Nr. Deckelfarbe



Adaptable a / Adjustable to / Adaptable à / Einsetzbar:

Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3 /
St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range /
Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme SP3 /
Edelstahlbehälter GN, PC, ohne Bisphenol-A und PP. Nicht geeignet für SP3

5.6 CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER

CUBETAS GASTRONORM SIN BISFENOL-A / GASTRONORM CONTAINERS, BISPHENOL-A FREE / BACS GASTRONORME SANS BISPHÉNOL-A / GASTRONORM BEHÄLTER OHNE BISFENOL-A



● - 40 °C
● + 90 °C

ESPAÑOL

Cubetas en copoliéster sin Bisfenol-a (100% BPA FREE). Es un material alternativo al policarbonato. Conformes con la norma europea en 631.1 (compatible con los equipos y aparatos gastronorm). Excelente transparencia y resistencia a los impactos. Ideales para almacenar productos en cámaras frigoríficas, de preparación. Cubetas apilables /

ENGLISH

Containers made of copolyester without Bisphenol-a (100% BPA FREE). An alternative material to polycarbonate. Complies with european standard en 631.1 (compatible with gastronorm systems and appliances) excellent transparency and impact resistance. Ideal for storing products in cold rooms, for preparation. Stackable containers /

FRANÇAIS

Bacs en copolyester sans Bisphénol-a (100% BPA FREE). Il s'agit d'un matériau alternatif au polycarbonate. Conformes à la norme européenne en 631.1 (compatible avec les machines et appareils gastronorm). Excellentes transparence et résistance aux chocs. Idéales pour emmagasiner des produits dans des chambres froides, de préparation. Cuvettes empilables.

DEUTSCH

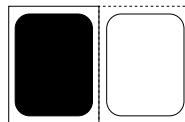
Behälter aus COPOLYESTER ohne Bisfenol-a (100% BPA FREE). Es ist ein alternatives Material zu polycarbonat. Entsprechend der europäischen Norm 631.1 (Kompatibel mit allen Systemen und Maschinen Gastronorm). Exzellente Transparenz und resistenz Gegen Stösse. Ideal zum Lagern von produkten in Kühlkammern, Zur Vorbereitung. Behälter stapelbar.

1/1 530 x 325 mm



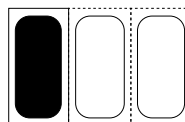
REF	H mm	Lts	
P110.6BF	65	8,70	12
P111.0BF	100	13,30	12
P111.5BF	150	19,60	12
P112.0BF	200	25,50	6

1/2 325 x 265 mm



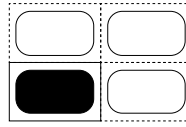
REF	H mm	Lts	
P120.6BF	65	4,00	30
P121.0BF	100	6,00	24
P121.5BF	150	8,70	24
P122.0BF	200	11,20	18

1/3 325 x 175 mm



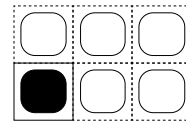
REF	H mm	Lts	
P130.6BF	65	2,35	18
P131.0BF	100	3,50	12
P131.5BF	150	5,00	12
P132.0BF	200	6,35	6

1/4 265 x 162 mm



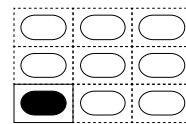
REF	H mm	Lts	
P140.6BF	65	1,65	18
P141.0BF	100	2,46	18
P141.5BF	150	3,47	12

1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	Lts	
P160.6BF	65	0,95	30
P161.0BF	100	1,40	24
P161.5BF	150	1,95	24

1/9 176 x 108 mm



REF	H mm	Lts	
P190.6BF	65	0,54	30
P191.0BF	100	0,77	30

Tapa gastronorm / Gastronorm lid / Couvercle gastronorme / Gastronorm Deckel



REF	Mod	
P110.0BF	1/1	30
P120.0BF	1/2	60
P130.0BF	1/3	30
P140.0BF	1/4	30
P160.0BF	1/6	60
P190.0BF	1/9	30

Fondo perforado / Perforated bottom / Fond perforé / Gelochter Boden



REF	Mod	
P115.0BF	1/1	36
P125.0BF	1/2	24
P135.0BF	1/3	24
P145.0BF	1/4	30
P165.0BF	1/6	30

Tapa Polinorm® / Polinorm® Lid / Couvercle Polinorm® / Polinorm® Deckel

PATENTED EXCLUSIVE



REF	Mod	
P110.0 + COLOR	1/1	30
P120.0 + COLOR	1/2	60
P130.0 + COLOR	1/3	30
P140.0 + COLOR	1/4	30
P160.0 + COLOR	1/6	60
P190.0 + COLOR	1/9	30

Adaptable a / Adjustable to / Adaptable à / Einsetzbar:

Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3 /
St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range /
Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme SP3 /
Edelstahlbehälter GN, PC, ohne Bisphenol-A und PP. Nicht geeignet für SP3

Ref. color tapa /
Ref. colour lid /
Ref. couleur couvercle /
Art.Nr. Deckelfarbe



5.7 CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER



GASTRONORM POLIPROPILENO / POLYPROPYLENE GASTRONORM / GASTRONORME POLYPROPYLÈNE / POLYPROPYLEN GASTRONORM

PATENTED EXCLUSIVE



● - 40 °C
● + 110 °C



ESPAÑOL

Utilización: almacenamiento de productos a granel, ingredientes varios en neveras o cámaras frigoríficas. Ideal para transporte y cocción en microondas.

ENGLISH

Use to store bulk products and ingredients in coolers, freezers or pantry. Highly recommended for transportation and micro-waves cooking.

FRANÇAIS

Utilisation: stockage de produits et ingrédients en vrac dans des unités réfrigérées OU PLACARDS. Idéal pour le transport et la cuisson en FOUR micro-ondes.

DEUTSCH

Gebrauch: Lagerung von unverpackten Lebensmittel, Verschiedenen Zutaten in Kühlschränken oder Kühlkammern. Ideal für den Transport oder zum Kochen in Mikrowellen.

Tapa Polinorm® / Polinorm® Lid / Couvercle Polinorm® / Polinorm® Deckel

PATENTED EXCLUSIVE



Adaptable a / Adjustable to / Adaptable à / Einsetzbar:

Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3 / St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range / Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme SP3 / Edelstahlbehälter GN, PC, ohne Bisphenol-A und PP. Nicht geeignet für SP3

REF	Mod	
P110.0 + COLOR	1/1	30
P120.0 + COLOR	1/2	60
P130.0 + COLOR	1/3	30
P140.0 + COLOR	1/4	30
P160.0 + COLOR	1/6	60
P190.0 + COLOR	1/9	30

Ref. color tapa /
Ref. colour lid /
Ref. couleur couvercle /
Art.Nr. Deckelfarbe

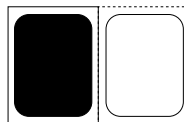


1/1 530 x 325 mm



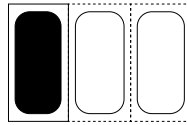
REF	H mm	Lts	
P110.6P1	65	8,70	12
P111.0P1	100	13,30	12
P111.5P1	150	19,60	12
P112.0P1	200	25,50	6


1/2 325 x 265 mm



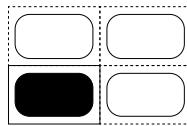
REF	H mm	Lts	
P120.6P1	65	4,00	30
P121.0P1	100	6,00	24
P121.5P1	150	8,70	24
P122.0P1	200	11,20	18


1/3 325 x 175 mm



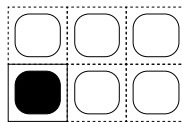
REF	H mm	Lts	
P130.6P1	65	2,35	18
P131.0P1	100	3,50	12
P131.5P1	150	5,00	12
P132.0P1	200	6,35	6


1/4 265 x 162 mm



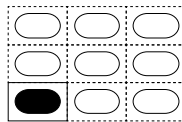
REF	H mm	Lts	
P140.6P1	65	1,65	18
P141.0P1	100	2,46	18
P141.5P1	150	3,47	12


1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	Lts	
P160.6P1	65	0,95	30
P161.0P1	100	1,40	24
P161.5P1	150	1,95	24


1/9 176 x 108 mm



REF	H mm	Lts	
P190.6P1	65	0,54	30
P191.0P1	100	0,77	30


Tapa policarbonato / Polycarbonate lid / couvercle Polycarbonate / Polycarbonat Deckel



REF	Mod	
P110.0C1	1/1	30
P120.0C1	1/2	60
P130.0C1	1/3	30
P140.0C1	1/4	30
P160.0C1	1/6	60
P190.0C1	1/9	30

Fondo perforado / Perforated bottom / Fond perforé / Gelochter Boden



REF	Mod	
P115.0P1	1/1	36
P125.0P1	1/2	24
P135.0P1	1/3	24
P145.0P1	1/4	30
P165.0P1	1/6	30



GASTRONORM POLIPROPILENO / POLYPROPYLENE GASTRONORM / GASTRONORME POLYPROPYLÈNE / POLYPROPYLEN GASTRONORM



- 40 °C
 + 110 °C

V I O L E T
C O L L E C T I O N

P. 104

ESPAÑOL

Utilización: almacenamiento de productos a granel, ingredientes varios en neveras o cámaras frigoríficas. Ideal para transporte y cocción en microondas.

ENGLISH

Use to store bulk products and ingredients in coolers, freezers or pantry. Highly recommended for transportation and micro-waves cooking.

Cubetas Gastronorm / Gastronorm containers /
Bacs Gastronorme / Gastronorm behälter



REF	TIPO / TYPE	H mm	Lts	
P111.5P6	1/1	150	19,60	1
P121.5P6	1/2	150	8,70	1
P131.5P6	1/3	150	5,00	1
P161.5P6	1/6	150	1,95	1

FRANÇAIS

Utilisation: stockage de produits et ingrédients en vrac dans des unités réfrigérées ou placards. Idéal pour le transport et la cuisson en four micro-ondes.

DEUTSCH

Gebrauch: lagerung von unverpackten lebensmittel, verschiedenen zutaten in kühltschränken oder kühlkammern. Ideal für den transport oder zum kochen in mikrowellen.

Tapa Polinorm® / Polinorm® Lid /
Couvercle Polinorm® / Polinorm® Deckel



REF	Mod	
P110.0P6	1/1	30
P120.0P6	1/2	60
P130.0P6	1/3	30
P160.0P6	1/6	60

Adaptable a / Adjustable to /
Adaptable à / Einsetzbar:

Ref. color tapa /
Ref. colour lid /
Ref. couleur couvercle /
Art.Nr. Deckelfarbe

P6

Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3 /
St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP
GN containers. Not for SP3 range /
Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et
PP. Pas pour la gamme SP3 /
Edelstahlbehälter GN, PC, ohne Bisphenol-A und PP. Nicht geeignet für SP3



CUBETAS GN /
GN CONTAINERS /
BACS GN